



2016 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

La superstar des Merlots

Description:

Ce vin rouge corpulent et soyeux n'est pas seulement un des vins les meilleurs et les plus recherchés de Toscane, il est de surcroît un vin culte absolu d'Italie.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Divers Toscane

Producteur: Ornellaia

Notation(s): James Suckling 100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, Jeb Dunnock 100/100

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 0583716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT
Da Masseto

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, Jeb Dunnock 100/100
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.